

PATO NO TUCUPI

Uma visão contemporânea

HENTGES, Jocélia Cristina¹; BASTOS, Gabriel Gomes²; CARDOSO, Janaina³

RESUMO

A gastronomia brasileira deve ser analisada pela sua diversidade, fruto da heterogeneidade cultural, em que a grande riqueza está na própria diversidade. Dentro desse cenário é normal que um determinado produto que seja comum em uma região não seja tão conhecido em outra. Assim o objetivo desse trabalho é expor uma pequena parte dessa diversidade recriando um prato tipicamente paraense. O Pato no tucupi é o prato mais típico do norte do Brasil, predominantemente no estado do Pará, porém nas demais regiões do país não é tão conhecido. Para atingir o objetivo a metodologia baseou-se em pesquisa bibliográfica, em livros, sites e artigos acadêmicos, e pesquisa experimental, pela qual, com base em alguns testes, foi possível com técnicas e conhecimentos da gastronomia recriar um prato extremamente tradicional com uma releitura gourmet.

Palavras-chave: Pato. Tucupi. Diversidade. Mandioca. Paraense

1 INTRODUÇÃO

Variedades, diversidade são palavras que vem a mente quando o assunto é Amazônia. A maior reserva de vida do planeta, encontra, no Pará, a síntese das riquezas naturais da região, uma abundância de flora e fauna, que somada a diversidade dos povos que formam a população, transforma-se em um enorme manancial de sabores (DECRETO..., 2016).

Tradicionalmente, a culinária do Pará apresenta como sua maior influência a cultura indígena, mas também um pouco da influência portuguesa, francesa, africana, árabe, sírio-libanesa e japonesa. Os ingredientes básicos da cozinha paraense são oriundos da exuberante floresta amazônica como camarão, caranguejo, marisco, peixe,

¹ Graduanda do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora – CES/JF. Rua Paulo de Souza Freire-133/202, São Mateus, Juiz de Fora –MG Celular (32) 99147-8294 E-mail: ninahentges@hotmail.com

²Coorientador

³Orientadora

aves, caça, pato, todos temperados com folhas (maniva, chicória, coentro), pimentas de cheiro e ervas. Esses ingredientes são cozidos em panelas de barro ou assados em moquéns⁴, embebidos de tucupi e servidos em cuias, casulos de folhas de banana, recipientes de barro e até em toscas urupemas⁵ potencializando os sabores dos pratos do Pará. Pratos como pato no tucupi, maniçoba e tacacá deram fama à gastronomia local, assim como sucos, doces e sorvetes feitos com frutas amazônicas como açaí, cupuaçu, taperebá, murici e bacuri. Outro ingrediente que aguça é o jambú, uma planta medicinal com propriedades anestésicas utilizada na culinária paraense, substituindo o agrião, usado no tacacá e até na produção de cachaça (OLIVEIRA, 2012).

Denomina-se por tucupi o suco das raízes da mandioca. Na Amazônia e notadamente no Estado do Pará, o tucupi é largamente utilizado na culinária sendo o principal componente do prato regional conhecido como 'Pato no Tucupi', iguaria que, pela especialidade, está incluída nas enciclopédias da cozinha universal. É também o principal componente do tacacá, preparado de conotações folclóricas e de grande consumo no seio da população paraense, sobretudo na cidade de Belém, capital do estado do Pará, onde cerca de 50.000 pessoas, o ingerem diariamente. Além disso, é grande o seu emprego como condimento sob a forma de molho, ao qual é adicionada a pimenta de cheiro (ALBUQUERQUE ; CARDOSO, 1983).

Diante desse cenário que apresenta uma enorme diversidade de cores, aromas e sabores específicos surge uma culinária riquíssima, específica, única escrita pelas tradições e reescrita por *chefs* e cozinheiros renomados do mundo todo (GASTRONOMIA, 2017). Como criar um prato usando os sabores da Amazônia com requinte e sofisticação e ao mesmo tempo sendo fiel aos sabores e as tradições?

O tucupi é, dos sabores do Pará, o mais fascinante. A proposta desse trabalho é detachar essa iguaria e buscar uma forma criativa de elaborar um prato com tucupi com apresentação *gourmet*.

Este artigo encontra-se dividido em outras quatro partes: a primeira apresenta o tucupi e o processo de produção do mesmo; os tipos encontrados para uso e a sua aplicação deles na gastronomia. Na segunda parte são demonstradas as fichas técnicas que compõem o prato proposto. Logo após, a pesquisa apresenta os resultados a discussão da análise e as suas conclusões.

⁴ Grelha de varas onde se põe carne ou peixe para assar (DICIO, 2018, on-line).

⁵ Espécie de peneira de fibra vegetal (DICIO, 2018, on-line).

2 DA MANDIOCA AO TUCUPI

“Variado era o uso da mandioca na culinária indígena; e muitos dos produtos preparados outrora pelas mãos avermelhadas da cunhã, preparam-nos hoje as mãos brancas, pardas, pretas e morenas da brasileira de todas as origens e de todos os sangues” (Gilberto Freyre, 1933. In Casa grande & senzala – FREYRE, 1933).

A botânica econômica é o ramo da botânica que se ocupa do estudo dos vegetais que têm importância sob o ponto de vista econômico, para isso são exploradas as características do vegetal nas mais diversas aplicações. Conhecendo-se adequadamente sua aplicabilidade, toda planta têm importância econômica; todavia, algumas reúnem características de aproveitamento tão evidente que merecem maior atenção em seu estudo. A mandioca é uma espécie de grande importância econômica, embora seu consumo de certo modo concentre-se no Nordeste, no Norte e no Centro-Oeste, ela está presente em todo o território nacional. Mandioca, aipim ou macaxeira são alguns nomes vulgares desse vegetal com uma grande variedade de exemplares (PRANCE, 1989).

2.1 A MANDIOCA

A mandioca (*manihot esculenta crantz*) é de origem brasileira e, desde antes da chegada dos portugueses ao Brasil, a mandioca já era consumida pelos índios que por aqui viviam. Existe até uma lenda indígena que conta que um casal de índios esperou muito tempo a chegada de uma filha mulher. Quando a menina nasceu, deram-lhe o nome de Mandi, que significa “Branca”, por ter nascido com a pele muito clara. Um dia, ela ficou muito doente e morreu, apesar de tentarem tudo para salvá-la. Seus pais resolveram enterrá-la no centro de uma oca para que pudessem estar sempre perto de seu corpo. Choraram tanto sobre o túmulo da menina que nasceu ali uma planta. Sua raiz era clara como a pele de Mandi, então eles batizaram a planta de mandioca (CEREDA; VILPOUX, 2003)..

A mandioca destaca-se como importante produto da agricultura familiar no Norte e Nordeste do Brasil, onde números expressivos de indivíduos do meio rural vivem da produção e processamento da farinha e outros produtos, que constituem atividades de baixo investimento e fácil comercialização (CEREDA; VILPOUX, 2003).

O Brasil é responsável por mais de 15% da produção mundial de mandioca e, atualmente, é o segundo maior produtor. A produção brasileira, segundo dados do IBGE, foi de 23,0 milhões de toneladas de raízes em agosto de 2017 e, dentre os estados

brasileiros, o Pará é o principal produtor, tendo contribuído com 6 milhões de toneladas (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2017).

Devido à disseminação da mandioca em plantações de quintal, os dados oficiais levam em conta apenas a quantidade que passa por etapas formais de comercialização. Quanto à destinação da raiz de mandioca no mercado interno, o Nordeste abriga centenas de casas de farinha dedicadas à produção de pequenos volumes de farinha de mandioca, consumidos quase exclusivamente na própria região. A produção do Sul/Sudeste, na maior parte, destina-se ao processamento industrial para a fabricação de farinha, fécula e outros derivados utilizados em inúmeros setores de atividade. A utilização do amido de mandioca é alavancada pelos preços mais baixos da mandioca em relação a outras fontes de amido; por outro lado, a baixa escala e a grande distribuição de produtores freiam esse potencial de crescimento (SEBRAE. 2012).

2.2 MANDIOCA E RISCOS DE INTOXICAÇÃO

O consumo de mandioca de mesa tem sido limitado, em parte, por sua toxicidade cianogênica (cianeto), a qual depende, principalmente, do teor de ácido cianídrico (BORGES et al. 2002). O grupo de variedades de mandioca mansa caracteriza-se, principalmente, por apresentar teores de cianeto abaixo de 100 mg/kg de polpa nas raízes frescas. Esses componentes variam substancialmente em razão da variedade e, em menor escala, das condições de cultivo, época de colheita e condições ambientais. As variedades com concentrações de cianeto na raiz fresca acima de 100 mg/kg de peso são denominadas bravas ou venenosas ou seja, impróprias para consumo fresco, sendo, portanto, indicadas para a indústria, onde a toxicidade da raiz é reduzida durante o processamento. No preparo de produtos derivados da mandioca de mesa, como mandioca cozida, frita, bolo, purê, suflê, entre outros, o cianeto presente na polpa também é despreendido por volatilização atingindo níveis baixíssimos, tornando-os inócuos. Explicam Borges & Fukuda (1989) verificaram que a cocção e a fritura proporcionaram redução substancial do conteúdo de cianeto da polpa, variando pela cocção entre 56 e 80% e, pela fritura, entre 70 a 82%. Djazuli & Bradbury (1999) também constataram que a cocção reduz o teor de cianeto das raízes a níveis seguros para consumo, permitindo seu uso na alimentação.

2.3 O TUCUPI

Na fabricação da farinha de mandioca é gerado um líquido residual denominado manipueira⁶, a partir do qual, por meio do processo de fermentação e cocção, obtém-se o tucupi. Segundo a Agência de Defesa Agropecuária do Pará (ADEPARÁ), o tucupi é um produto ou subproduto obtido da raiz de mandioca por meio de processo tecnológico adequado, o qual deve apresentar as seguintes características: duas fases distintas, sendo uma sólida e a outra líquida, cujas características são perceptíveis quando o produto está em repouso, com a coloração variando de amarelo claro ao amarelo intenso, quando homogeneizado; sabor levemente ácido e aroma próprio (AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO PARÁ, 2008).

Durante as etapas de beneficiamento da mandioca e conseqüentemente da obtenção do tucupi, observa-se a ocorrência de alguns fatores críticos que podem prejudicar a qualidade do produto final e a segurança alimentar dos consumidores. Entre esses fatores podem-se destacar as precárias condições higiênico-sanitárias das unidades processadoras, a presença residual de HCN⁷ acima dos níveis seguros para o consumo humano e o uso indiscriminado de corantes artificiais na obtenção da farinha e do tucupi. Em razão da predominância da produção do tucupi em escala artesanal, não existe ainda processos com parâmetros estabelecidos que garantam o padrão de identidade e qualidade recentemente estabelecido por órgãos reguladores locais e nacionais (ABREU; MATTIETTO, 2014).

Práticas inadequadas de higiene dentro do ambiente em que se processam alimentos podem resultar em contaminação de produtos por patógenos⁸ e, além disso, torná-los um risco para a segurança do produto. Muitas vezes, a contaminação ocorre durante a manipulação da matéria-prima e a escolha e uso de recipientes impróprios para produto pronto. As doenças de origem alimentar são causadas principalmente pela ingestão de micro-organismos viáveis ou toxinas que estes produzem em quantidades suficientes para desenvolver a patologia (CAMPOS et al; 2016).

Para garantir a segurança microbiológica e toxicológica do produto, pesquisadores da Embrapa Amazônia Oriental (PA) estabeleceram um protocolo com as diretrizes básicas de padronização da produção do tucupi, definindo critérios no processo de fabricação do líquido. De acordo com a pesquisadora da EMBRAPA – CPATU - PA. Ana

⁶ Líquido extraído da mandioca quando ela é prensada no processo de fabricação da farinha (CEREDA, 2002).

⁷ Cianeto de Hidrogênio, um poderoso veneno encontrado em certas plantas (DICIO, 2018, on-line).

⁸ Causador ou micro-organismo específico que provoca doenças (DICIO, 2018, on-line).

Vânia Carvalho, pesquisas indicam que, para ser seguro ao consumo humano, a iguaria amazônica precisa passar por 24 horas de fermentação e 40 minutos de cocção. “Se não for processado de maneira adequada, o tucupi pode apresentar níveis elevados de HCN e, conseqüentemente, riscos ao consumo humano”. A cientista esclarece, no entanto, que não é preciso deixar de consumir o produto, que faz parte da cultura alimentar da Amazônia, porém, frisa que alguns cuidados no preparo devem ser tomados e dá uma dica importante: “ao levar o produto para casa, o consumidor deve ferver o líquido por 40 minutos e, depois, acrescentar água, para completar o que foi reduzido com o cozimento, caso necessário”, recomenda Campos et al (2016) .

No intuito de promover e desenvolver a culinária paraense o governo do estado criou o Pólo Gastronômico da Amazônia pelo Decreto 1568 de 20 de junho de 2016, atraindo para o estado *chefs* e cozinheiros do mundo todo para descobrir e retrabalhar os sabores do Pará (GASTRONOMIA, 2016).

Certamente, o tucupi é o alimento representativo da culinária paraense e, realmente, nada se assemelha a seu sabor e aroma, portanto, seja ave, peixe, caça ou qualquer outra carne preparada com o tucupi, o resultado será único (NASCIMENTO, 2016).

O tucupi nem sempre é amarelo, às vezes mais desbotado, às vezes, quando em repouso, separado em fases, a parte mais sólida decanta exibindo o pigmento sedimentado. Como objeto de trabalho para elaboração desse prato foi escolhido o tucupi amarelo que tem cor e sabor mais intenso.

3 MATERIAL E MÉTODOS

A metodologia utilizada neste artigo, de acordo com Gil (2002), é caracterizada como: pesquisa bibliográfica, constituído principalmente de livros, artigos científicos e recursos provenientes de pesquisas anteriores e pesquisa experimental pelo fato de ter sido criado um prato por meio do qual foi possível colocar em prática a pesquisa, observando e realizando a análise dos resultados e experiências.

O prato escolhido para apresentação dessa pesquisa é constituído por coxas de pato elaboradas com a técnica do “*Sous-vide*”⁹, embebidas em tucupi, acompanhadas com arroz de tucupi e jambú, ornamentados com perolas de tucupi preto.

⁹ refere-se a um método de cozinhar em sacolas plásticas seladas a vácuo em baixas temperaturas por um tempo maior que o tradicional(DICIONÁRIO GASTRONÔMICO , 2018,on-line).

O quadro 1 apresenta a ficha técnica do arroz de tucupi e jambú. Essa iguaria é preparada cozinhando-se o arroz no tucupi temperado com folhas de jambú¹⁰.

QUADRO 1- Ficha técnica.

PRATO:	Arroz de tucupi e jambu		
Categoria:	Acompanhamento	Rendimento:	4 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Arroz basmati	140	g	
Jambu	80	g	
Tucupi	300	ml	Temperado
Alho	4	g	<i>Brunoise</i> ¹¹
Azeite	20	ml	
Sal	4	g	
Água	500	ml	
Cebola	30	g	<i>Brunoise</i>
MODO DE PREPARO:			
<p>1 - Descartar os talos mais grossos do jambu e reservar os talos mais tenros. 2 -Ferver a água juntar o jambu, aferventar ate murchar. 3 - Retirar o jambu da água quente e colocar em um <i>bowl</i>¹² com água e gelo para interromper o cozimento. 4 - Escorrer e reservar. 5 - Aquecer 10 ml de azeite, juntar o alho e cebola, refogar. 6 - Acrescentar o arroz e refogar por 2 min., acrescentar o tucupi e o sal. 7 - Tampar e deixar cozinhar por uns 10 minutos ate o arroz ficar solto e úmido. 8 - Aquecer o restante do azeite juntar o jambu e saltear. 9 - Acrescentar ao arroz e misturar bem.</p>			

Fonte: O autor.

¹⁰ Erva amazônica muito usada em receitas tradicionais. Suas folhas causam sensação de formigamento nos lábios (DICIONÁRIO GASTRONÔMICO , 2018,on-line).

¹¹ Qualquer vegetal finamente picado em cubos de aproximadamente 1/8 de pol. (0,3 cm.) (Dictionary.com, 2018, on-line)

¹² bacia redonda e funda, usada principalmente para guardar líquidos, comida, etc .) (Dictionary.com, 2018, on-line)

O quadro 2 apresente a ficha técnica do tucupi espessado.

QUADRO 2- Ficha técnica.

PRATO:	Molho de tucupi espessado		
Categoria:	Acompanhamento	Rendimento:	4 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Tucupi	220	ml	Temperado
Amido de mandioca	20	g	
Sal	2	g	
MODO DE PREPARO:			
<p>1 - Colocar 200 ml de tucupi temperado para ferver em fogo baixo 2 - Dissolver o amido de mandioca com 20 ml de tucupi acrescentar o sal e colocar no tucupi mexer ate obter uma consistência aveludada.</p>			

Fonte: O autor.

O quadro 3 apresenta a ficha técnica da coxa de pato elaborada no “*Sous-vide*” e o molho de tucupi temperado e espessado.

QUADRO 3- Ficha técnica.

PRATO:	Coxa de pato na técnica de sous-vide		
Categoria:	Principal	Rendimento:	4 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Coxa de pato	480	g	
Tomilho	4	g	
Pimenta do reino em grãos	2	g	
Sal grosso	20	g	
Água	1000	ml	
Alho	4	g	<i>Brunoise</i>
Sal marinho	8	g	
Pimenta do reino moída	2	g	
Gordura de pato	40	g	
Óleo	400	ml	
MODO DE PREPARO:			
<p>1 - Fazer uma salmoura com a água, sal pimenta do reino o tomilho e o alho, deixar a coxa de pato marinando por 12 horas. 2 - Após as 12 horas enxaguar as coxas do pato e secar com papel toalha. 3 - Temperar com sal marinho e pimenta do reino moída. 4 - Colocar as coxas de pato em embalagem o vácuo individual e adicionar 10 gramas de gordura de pato em cada embalagem e selar a vácuo. 5 - Colocar as embalagens em uma cuba de banho Maria por 8 horas a 80°C. 6 - Retire do banho maria e resfrie em um <i>bowl</i> com água com gelo. 7 - Para servir aqueça óleo e frite em imersão a coxa para ficar crocante e dourada.</p>			

Fonte: O autor.

O quadro 3 apresenta a ficha técnica das pérolas de tucupi preto. Essas pérolas são elaboradas utilizando-se técnicas de cozinha molecular, para dar ao prato a aparência e sofisticação desejada, sem abrir mão do sabor.

QUADRO 3- Ficha técnica.

PRATO:		Pérolas de tucupi preto		
Categoria:	Finalização	Rendimento:	4 porções	
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES	
Ágar ágar	2	g		
Tucupi preto	200	g		
Azeite	300	ml	Gelado	
MODO DE PREPARO:				
<p>1 - Colocar o azeite em um recipiente e levar a geladeira por 1 hora. 2 - Misturar o ágar-ágar ao tucupi preto e levar ao fogo para aquecer quando começar a ferver desligar o fogo colocar o liquido em um bowl. 3 - Retirar o azeite da geladeira e com uma pipeta gotejar o liquido no azeite, assim que as perolas de tucupi preto estiverem no fundo do recipiente peneirar, e colocar em seguida em um bowl com água para tirar o excesso de azeite, usar para finalizar o prato.</p>				

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Esse projeto objetivou recriar um dos pratos mais tradicionais da culinária paraense, respeitando as tradições, mantendo os ingredientes utilizados no prato tradicional, porem com abordagem compatível a um prato contemporâneo inserido no contexto da alta gastronomia, valendo-se de técnicas modernas de cocção e preparo dos insumos, mantendo sua identidade regional. Esse prato é tradicionalmente preparado com o pato na sua totalidade cortado em pedaços, assado, e posteriormente cozido em uma abundante quantidade de tucupi temperado com, ervas e pimentas aromáticas e servido em terrinas.



Figura 1 - Pato no Tucupi tradicional

Por se tratar da criação de um prato individual, houve a necessidade de se optar por uma parte específica do pato, por isso foram feitos testes com peito, sobre-coxa e coxa, tendo em vista a facilidade em se consumir os referidos pedaços. Por uma questão apenas de estética a coxa do pato foi o pedaço com melhor empratamento, e foi então o pedaço selecionado.

Quanto as técnicas de cocção também foram realizados dois testes, para escolher o método que proporcionasse uma aparência dourada e crocante para a coxa de pato, mantendo a parte interna úmida e suculenta, embebida no tucupi.

No primeiro foi com a coxa foi “*confitada*¹³” (técnica que consiste em fritar por imersão em baixa temperatura por aproximadamente 4 horas). Nesse teste a coxa é deixada marinando em tucupi por 6 horas e então é “*confitada*”, após o que, a coxa é levada ao forno para dourar e dar a crocância desejada.

No segundo teste a técnica empregada foi o “*Sous-vide*” que em francês, quer dizer “sob vácuo”, e refere-se a um método de cozinhar em sacolas plásticas seladas a vácuo em baixas temperaturas por um tempo maior que o tradicional. O tempo pode variar entre 2 horas e 72 horas e a temperatura precisa ser estável, normalmente entre 40°C e 80°C, dependendo do que se cozinha. O objetivo da técnica é manter a integridade do alimento, evitando a perda de umidade e sabor. Nesse caso as coxas de pato após marinarem por 12 horas em salmoura foram seladas em sacos plástico com a gordura de pato e cozidas por 12 horas a 80 graus, depois desse processo elas são fritas por imersão para dourar e obter a crocância desejada.

Comparativamente com a técnica de “*sous-vide*” foi a que melhor alcançou o objetivo de se obter uma coxa crocante por fora e suculenta por dentro.

Quanto ao acompanhamentos foi feita uma cama de tucupi amarelo espessado com amido de mandioca e um arroz com tucupi e jambu. Para se chegar a um ponto ideal foram feitos vários testes, com vários tipos de arroz, tais como arroz de grão longo (agulhinha), arroz basmati, e o mini arroz, também foram feitos testes para determinar a concentração de tucupi e jambú na preparação do arroz. O arroz de basmati se mostrou com melhor aparência final, e as concentrações encontradas estão descritas na ficha técnica do arroz de tucupi e jambú.

O prato final foi então ornamentado com perolas de tucupi preto e molho de tucupi preto. Essas pérolas são elaboradas utilizando-se técnicas de cozinha molecular. O tucupi preto produzido a partir do tucupi amarelo que é reduzido e concentrado por diversas

¹³ cozinhar (alimento) durante um longo período e a uma temperatura baixa, geralmente na própria gordura (no caso das carnes), em azeite (no caso dos legumes ou peixes) ou em calda de açúcar (no caso de frutas)

horas, adquirindo uma cor escura, sabor intenso e consistência pastosa, é a mais pura expressão do Umami (5º sabor que reúne doce, salgado, ácido e azedo). O molho de tucupi preto é elaborado a partir da diluição do tucupi preto concentrado.



Figura 2 - Pato no tucupi gourmet

5 CONCLUSÃO

A gastronomia brasileira vem sendo cada vez mais conhecida pelos brasileiros. Com o interesse crescente pela culinária, impulsionado por livros e programas de televisão, voltamos a atenção para os ingredientes e produtos típicos do país. Produtos esses presentes ainda no cotidiano e na cultura popular em muitas regiões do Brasil, mas ainda não tão conhecidos por pessoas de outros estados. Cabe aos profissionais da gastronomia pesquisar, desenvolver e divulgar esses produtos.

Ficou comprovado que um prato típico, tradicional e rústico se associado á técnicas e conhecimentos da gastronomia pode ter uma apresentação que satisfaça aos mais altos padrões da gastronomia moderna sem perder sua identidade, preservando suas tradições e sabores.

ABSTRACT

The Brazilian gastronomy must be analyzed for its variety, product of cultural heterogeneity, in which the great wealth lies in its own diversity. Within this scenario it is normal that a certain product that is common in one region is not so well known in another. Thus the purpose of this work is to expose a small part of this diversity by recreating a typical dish from Pará. Pato no tucupi is the most typical dish of northern Brazil, predominantly in the state of Pará, but in other regions of the country is not so well known. To reach this objective, the methodology was based on bibliographic research, books, websites, academic articles, and experimental research, by which, based on some tests, it was possible with techniques and knowledge of gastronomy to recreate an extremely traditional dish with a gourmet reinterpretation.

Keywords: Pato no tucupi. Diversity. Manioc. Paraense.

REFERÊNCIAS

ABREU, L. F.; MATTIETTO, R. A. Procedimentos de fabricação dos derivados de mandioca: recomendações para obtenção de produtos seguros e de qualidade. In: MODESTO JÚNIOR, M. S.; ALVES, R. N. B. **Cultura da mandioca**: apostila. Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental, 2014. p. 165-182.

AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO PARÁ. Instrução Normativa n.º 001/2008, de 24 de junho de 2008. Norma de identidade, qualidade, acondicionamento e rotulagem do tucupi. **Diário Oficial do Estado do Pará**, v. 116, n. 31.198, p. 7, 26 jun. 2008. Executivo 3. Disponível em: <<http://www.jusbrasil.com.br/diarios/6633377/pg-7-executivo-3-diario-oficial-do-estado-do-para-doepa-de-26-06-2008>>. Acesso em: 27 out. 2017.

ALBUQUERQUE, M. de; CARDOSO, Eloíza Maria Ramos. **Utilização da Mandioca na Amazônia**. EMBRAPA - CPATU. Belém – PA, 1983

BORGES, M. de F.; FUKUDA, W. M. G. **Teor de cianeto em raízes frescas e processadas de mandioca (Manihot esculenta Crantz) de mesa**. Revista Brasileira de Mandioca Cruz das Almas, v. 8, n. 2, p. 71-76, 1989.

BORGES, M. de F.; FUKUDA, W. M. G.; ROSSETTI, A. G. **Avaliação de variedades de mandioca para consumo humano**. Brasília: Pesquisa Agropecuária Brasileira, , v. 37, n. 11, p. 1559-1565, nov. 2002.

BRUNOISE in: **Dictionary.com** [on-line]. Disponível em:
<<http://www.dictionary.com/browse/brunoise>>. Acesso em: 18 Mai 2018.

CAMPOS, A. P. et al. **Avaliação das Características Físico-Químicas e Microbiológicas de Tucupi Comercial**. Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental, 2016. (Embrapa Amazônia Oriental. Documento, 112).

CEREDA, M. P.; VILPOUX, O. **Produtos regionais a base de mandioca ou derivados**. São Paulo: Fundação Cargill, 2003. p. 683-693.

confitar in Dicionário infopédia da Língua Portuguesa [on line]. Porto: Porto Editora, 2003-2018. [consult. 2018-06-14 20:35:39]. Disponível na Internet:
<https://www.infopedia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa/confitar>.

FREYRE, G. Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sobre o regime da economia patriarcal. 20.ed. São Paulo: Círculo do Livro, 1933, 587 p.

DECRETO oficializa a criação do Pólo de Gastronomia da Amazônia no Pará. *Jornal O Liberal*. Belém, 20 jun. 2016. Disponível em: <http://g1.globo.com/pa/para/noticia_/2016/06/decreto-oficializa-criacao-do-polo-de-gastronomia-da-amazonia-no-para.html> . Acesso em 27 set. 2017.

DICIO. Dicionário Online de Português. Disponível em: <<https://www.dicio.com.br/>>. Acesso em: 18 Mai 2018.

DJAZULI, M.; BRADBURY, J. H. **Cyanogen content of cassava roots and flour in Indonesia**. Food Chemistry, New York, v. 65, p. 523-525, 1999.

DICIONÁRIO GASTRONÔMICO. Disponível em: <<http://gastrolandia.com.br/dicionario/>> . Acesso em 18 Mai 2018.

GASTRONOMIA é ativo de negócios no estado do Pará. *Jornal O Liberal*. Belém, 19 jun. 2016.. Disponível em: <<http://www.ormnews.com.br/noticia/gastronomia-e-ativo-de-negocios-no-estado-do-para>>. Acesso em : 27 set 2017

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar Projetos de Pesquisas**. São Paulo: Editora Atlas S.A., 2002.

IBGE INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **LEVANTAMENTO SISTEMÁTICO DA PRODUÇÃO AGRÍCOLA**: Agosto 2017. Disponível em:<<https://sidra.ibge.gov.br/tabela/1618#resultado>> .Acesso em: 05 OUT. 2017.

OLIVEIRA Maria A. S. **Germinação das Sementes de Jambú**. Revista Eletrônica de Biologia. [on-line]. Volume 5(3). Fortaleza-CE: UFC, 2012, janeiro 2012. Disponível na Internet:< <https://revistas.pucsp.br/index.php/reb/article/view/9916/11639> > ISSN 1983 – 7682.

PRANCE, Ghilleen T. **Botânica econômica, uma ciência importante para a região amazônica**. Belo Horizonte: Acta Botânica Brasílica, 1989 p. 279-289 cdd 5816,

NASCIMENTO, Simone. Gastronomia “papa-chibé”: aromas e sabores que rompem barreiras e ganham o mundo. *Revista Nossa Economia*. Pará, 02 mai. 2016. Disponível em: < <http://revistanossaeconomia.com.br/2016/05/02/401>>. Acesso em 27 set. 2017.

SEBRAE **Mandioca** (Farinha e Fécula); 2012. Disponível em [http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/5936f2d444ba1079c3aca02800150259/\\$File/4247.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/5936f2d444ba1079c3aca02800150259/$File/4247.pdf) > . Acesso em 17 Abr 2018.

SOUS-VIDE Cozinha Técnica. Disponível em < <https://cozinhatecnica.com/2014/12/o-que-e-sous-vide/>>. Acesso em 08 mai 2018.